



ISSN - 2358-3320

Editorial

Pequenos textos sobre o Batuque do R.S. p. 06

Norton F. Corrêa

A cozinha é a Base da Religião: A Culinária Ritual no Batuque do Rio Grande do Sul p. 07

Awodiran Agboola

Ki Ki e Gbá e Gbá p. 37

Chefe Olayinka Babatunde Ogunsina Akano Kokumo Adewuyi

Ifa e Orunmila p.43

Àsà Òrìsà

Òsun aprende a adivinhação de *Eèrindilógún* (16 búzios) de *Òrìsà Nlá* p. 40

P. Joaquim Martins, C. S. SP.

Cabindas, História - Crenças - Usos e Costumes p. 47

01/06/2015

Redação



Erick Wolff
Editor - Diretor



Dr. Roberto Tamelini Jr.
Jurídico

Conselho Editorial

Yasmin Pastore Abdalla
Isabella Annicchino
Roberto Tamelini Junior
Rodolfo Presti

ISSN 2358-3320

CARTA DO EDITOR

A partir desta edição a Revista *Olorun* fará pequenos textos, registrando pequenos textos com informações dos Batuqueiros do R.S.

O artigo do Norton Corrêa, A Cozinha é a Base da Religião: A Culinária Ritual no Batuque do Rio Grande do Sul, é, um rico registro dos costumes culinários Gaúcho.

O Babalaô Awodiran Agboola, fez um importante comunicado *Ki Ki E Gbó E Gbà*, reconhecendo a importância de Obatalá, neste artigo ele atribui toda a criação a esta divindade.

Nesta mesma revista teremos outra informação importante, o Chefe Olayinka Babatunde Ogunsina Akano Kokumo Adewuyi, faz um pequeno registro sobre Ifá e Orunmila, para os Orunmilaístas.

Àsà Òrìsà, divulga um importante verso que *Òsun* aprende a adivinhação de *Eérindílógún* (16 búzios) de *Òrìsà Nlá*, o grande *Obatalá*.

E finalmente, complementando, damos continuidade à série sobre Cabinda, na intenção de, ao conhecê-la melhor, mostrar que esta nação africana não é a nação *Kànbína* do Batuque.

Boa leitura

Erick Wolff8

ÍNDICE

Editorial

Pequenos textos sobre o Batuque do R.S. p. 06

Norton F. Corrêa

A cozinha é a Base da Religião: A Culinária Ritual no Batuque do Rio Grande do Sul p. 07

Awodiran Agboola

Kí Kí e Gbó e Gbà p. 37

Chefe Olayinka Babatunde Ogunsina Akano Kokumo Adewuyi

Ifa e Orunmila p.43

Àgà Òrìṣà

Òṣun aprende a adivinhação de *Eérindílógún* (16 búzios) de Òrìṣà *Nlá* p. 40

P. Joaquim Martins, C. S. SP.

Cabindas, História - Crenças - Usos e Costumes p. 47



PEQUENOS TEXTOS SOBRE O BATUQUE DO R.S.

Waldemar Antônio dos Santos, nasceu em 1883, falecido em 1935, iniciado por Gululu, Xangô Agodô (divindade Ioruba).

Waldemar foi responsável pela fundação da tradição Kanbina, no Batuque do R.S., deixando Madalena de Oxum, como herdeira do seu Axé, ela levou o nome do seu Pai, dando continuidade aos rituais e fundamentos.

Ficou conhecido por Waldemar do Kamuka, por ter uma casinha com um assentamento do Xangô Kamuka na porta da sua casa, ao lado da casinha do Lode.

Waldemar sem dúvida foi um dos ícones do Batuque do R.S.



A COZINHA É A BASE DA RELIGIÃO: A CULINÁRIA RITUAL NO BATUQUE DO RIO GRANDE DO SUL

Norton F. Corrêa

In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs.

Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2005.

INTRODUÇÃO

A colonização portuguesa oficial do Rio Grande do Sul, no extremo sul brasileiro, inicia-se nas primeiras décadas do século XVIII. Anteriormente, a região era habitada por índios. Os colonos portugueses trazem, já, consigo, escravo negro. Na segunda década dos 1800 começa a imigração alemã, e em seus anos finais, a italiana.

Quanto aos pratos típicos da culinária regional, deve-se aos índios a invenção do típico dos típicos: o churrasco, carne assada nas brasas, além da farinha de mandioca, que sempre acompanha o primeiro; e igualmente uma bebida, o chimarrão, infusão feita com as folhas de um arbusto. Os portugueses contribuíram com a maioria dos pratos, destacando-se o feijão e o arroz. Os alemães encarregaram-se de popularizar a batata, enquanto os italianos trouxeram a polenta.

Observa-se que a batata e a polenta são alimentos emblemáticos das populações de ascendência alemã e italiana do Rio Grande do Sul, respectivamente. Essa relação se expressa nas xingações padronizadas de que são vítimas: 'alemão batata, come queijo com barata' e 'gringo polenteiro'.

A culinária rio-grandense de origem africana tem uma característica especial: uma parte dela é muito popularizada e foi adotada também pelos que não descendem de africanos. Parece ser mais de origem banto, como os primeiros escravos que chegaram, a partir do século XVIII. Outro de seus segmentos é de natureza exclusivamente ritual, sagrada, sendo utilizado no batuque, religião de origem africana (sudanesa) característica do Rio Grande do Sul e

semelhante ao candomblé da Bahia ou ao xangô do Recife. Seus afilhados, em sua maioria, são negros urbanos pobres, moradores das periferias das cidades.

Tais alimentos assumem importância crucial, nesse culto, porque os deuses afro-brasileiros, como tantos outros de tantas religiões, 'comem'. Basta pensar na religião judaica, em que se ofereciam produtos agrícolas e animais a Javé.

Ou, no catolicismo, em que Cristo, o 'cordeiro de Deus', é oferecido ao Deus-Pai e tem o sangue e a carne ingeridos simbolicamente pelos fiéis. Ao contrário da culinária de origem banta, o conhecimento tanto do preparo quanto das características dessas comidas rituais é mantido no espaço 'intramuros' dos templos de batuque. Talvez tanto por serem sagradas como pelo considerável fechamento que o culto mantém. Tais fatores permitem que elas assumam uma conotação 'étnica', tal qual Peter Fry (1982) se refere quanto à feijoadá.

Apesar de ser numericamente muito expressiva entre iniciados, frequentadores e simpatizantes, a comunidade das religiões afro-rio-grandenses compõe uma espécie de rede subterrânea na sociedade gaúcha. Os assim chamados brancos sabem perfeitamente da existência dessas religiões, porque muitos ali vão buscar a intercessão das divindades para resolverem problemas de toda sorte.

A maioria desses brancos só tem acesso às salas, onde os chefes consultam os búzios (jogo adivinhatório), e aos pejis, onde ficam os implementos rituais, com sua penumbra, os cheiros dos alimentos sagrados depositados no chão, a profusão de alguidares, quartinhas de barro, as cortinas que ocultam certos objetos a olhos curiosos. Mas outros só conhecem de mais

concreto os abundantes e temidos 'despachos' (oferendas alimentares) colocados em ruas, praças, praias, cemitérios gaúchos. Para uns e outros, entretanto, esse é um mundo praticamente hermético, cheio de mistérios, mas percebido sobretudo como perigoso. É perigoso, como diz Mary Douglas (1976), porque reconhecido como fonte de poder. Tudo isso produz, sem dúvida, um grande medo branco do feitiço negro.

O objetivo aqui é examinar alguns aspectos da presença do alimento nessa religião e do papel que desempenha na relação humanos-humanos e entre estes e as entidades sobrenaturais. Vários dos dados aqui utilizados foram divulgados em outra ocasião (Corrêa, 1992) e dizem respeito a pesquisas efetuadas em diversos templos de batuque, de 1969 até 1989.

As COMIDAS NO BATUQUE

Os primeiros templos de batuque possivelmente foram fundados nos inícios do século XIX. Mais tarde apareceram outras formas rituais, como a Umbanda, na década de 1930, e a linha cruzada, nas décadas de 1940 e 1950. Esta última forma reúne no mesmo templo as entidades das duas outras. Sem estatísticas mais precisas, estima-se que podem existir hoje entre 80 mil e 100 mil casas de culto dessas três modalidades.

As divindades cultuadas no batuque, chamadas 'orixás', têm características muito humanas, cada uma com suas preferências e idiossincrasias. Em seu conjunto formam uma sociedade em que há famílias, amor, ódio intrigas, lutas, amizade etc. Da instância sobrenatural fazem

parte ainda os eguns (mortos), tidos como extremamente perigosos, pois podem causar muitos prejuízos aos humanos, inclusive a morte.

Os orixás principais são doze: Bará, o homem que 'manda' nas ruas e nas encruzilhadas; Ogum, ferreiro, guerreiro e padroeiro dos artesãos; Oiá ou Iansã, mulher guerreira e sensual e 'dona' dos raios; Xangô, guerreiro que comanda o trovão; Odé, o caçador; Otim, mulher de Odé; Obá, mulher guerreira; Ossanhe, o 'orixá médico', dono das folhas; Xapanã, um velho feiticeiro que comanda as doenças; Oxum, deusa da beleza e da riqueza, dona das águas doces; Iemanjá, da água salgada; Oxalá, o mais velho de todos. Cada um deles, entretanto, divide-se em vários outros da mesma categoria, com diversos nomes e idades. Eles possuem também cores e símbolos próprios.

Cada templo possui uma chefia, o 'pai-de-santo' (ou 'mãe-de-santo'), que tem a autoridade suprema em sua casa, sendo também seu (sua) proprietário (a) legal. O conjunto de templos compõe uma comunidade na medida em que seus dirigentes e filiados comungam de uma visão de mundo (que chamo de 'batuqueira'), e todos os principais chefes se conhecem e se visitam.

Como já dito, deuses e eguns 'comem', sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele surge, assim, como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural. 'Alimento', entretanto, deve ser entendido numa dimensão ampla, pois além das comidas rituais propriamente ditas, há ingredientes como sal, açúcar, pimenta, vinagre, mel, óleos comestíveis, água, bebidas alcoólicas ou não, hortaliças,

frutas, ervas de folhas diversas, que compõem a culinária batuqueira. Porém, para os seres sobrenaturais o de maior valor é o sangue dos animais sacrificados nos rituais.

A iniciação corresponde a um pacto estabelecido entre o homem e os orixás. O que os humanos esperam deles, antes de tudo, é a proteção. Para proteger os humanos, no entanto, eles precisam estar fortes, e para tanto torna-se necessário mantê-los sempre bem alimentados. Este é justamente o principal dever dos iniciados, por isso as comidas rituais do batuque chamam-se 'comidas de obrigação'.

Não alimentar o orixá, ou seja, não cumprir o pacto, é não apenas perder a sua proteção, mas sobretudo ficar exposto a riscos (incluindo-se castigos por parte do próprio orixá) que não raro podem resultar na morte. Entende-se que o deus, uma vez feita a iniciação de um fiel, passa a 'cuidar' deste - mais especificamente de sua cabeça, onde 'mora'. Existem vários graus de iniciação, e cada um deles, progressivamente, corresponde ao sacrifício de animais com maior volume de sangue: vai do 'bori', em que se sacrifica uma pomba, até graus maiores, em que a vítima pode ser um touro. A iniciação final é chamada de 'aprontamento' e firma o pacto com a divindade. Assinale-se que ele implica, entre outros aspectos, a proibição de a pessoa comer certos alimentos, o que é chamado 'quizila'.

A cerimônia de iniciação consiste, primeiramente, em entronizar o deus em uma pedra ('ocutá') ou objeto especial, que compõe sua representação material.

Em seguida, o animal é decapitado e seu sangue vertido simultaneamente no 'ocutá' e na cabeça do iniciado, onde deverá permanecer três dias. Diz-se então que o orixá 'está comendo'. Nessas ocasiões, no instante exato em que o sangue toca o crente, o orixá deste 'baixa' (ocorre a possessão). Então, demonstrando a sua fome, não é raro que o possuído tome o corpo do animal sacrificado nas mãos e beba o sangue diretamente de seu pescoço.

O ato é visto, também, como prova de verdadeira possessão, pois entendesse que é muito nojento e apenas uma divindade poderia fazê-lo. Várias outras provas de possessão incluem substâncias a serem ingeridas pelo possuído: tomar um copo de vinagre com sal e pimenta (vomitório eficaz, caso não haja a presença do orixá); comer mechas de algodão incandescente embebidas em dendê; beber o mesmo dendê fervendo. Certos chefes são acusados de obrigar os possuídos a ingerir excrementos humanos para saber se não é uma simples burla. Há, ainda, o caso dos 'axerês', espécie de estado intermediário, na possessão, entre o santo e o normal, em que a pessoa assume comportamento infantil. Eles costumam sair catando insetos como baratas ou certas lesmas e, com manifestações de grande regozijo, os disputam e ingerem vivos na frente dos humanos, muitos dos quais não suportam a cena e vomitam. Tal como nos outros casos, isso também é considerado uma prova de possessão.

Cabe dizer que tudo aquilo é consumido pelos deuses nos testes oficiais da possessão ou no estado de axerê; não deixa de ser alimento, tanto que é ingerido por eles. Mas se tornariam 'antialimentos' para os homens, por serem prejudiciais, nojentos, comidas crus e ainda mais vivos, como no caso de lesmas e baratas. Assim, o alimento ocupa uma posição-chave também como elemento divisor de águas entre categorias de seres do mundo natural e do sobrenatural do batuque, caracterizando-as e acentuando suas fronteiras.

Cada orixá somente aceita o sangue de determinados animais - aves, caprinos, ovínos, suínos, bovinos, peixes -, considerando-se o sexo, idade, cor e algumas outras características físicas deles. Tanto orixás como mortos recebem também algumas partes especiais do animal, como as patas, a cabeça, alguns órgãos internos e testículos. Alguns dos alimentos dos mortos são específicos, mas outros são muitos semelhantes aos dos deuses, exceção feita a certos ingredientes especiais. Há pratos rituais oferecidos apenas às divindades, outros apenas aos eguns e outros, enfim, que podem ser compartilhados entre deuses e homens ou mortos e homens.

Aqui é interessante abrir um parêntese. Anteriormente fiz referência à umbanda e à linha cruzada. A primeira modalidade designa-se umbanda branca, cultua 'caboclos' e 'pretos-velhos' (espíritos de índios e africanos velhos), além de certa categoria de orixás. A linha cruzada cultua estes, os orixás do batuque e mais o Exu e a Pombagira. As entidades da umbanda branca são consideradas de menor eficácia ritual do que todas as demais, justamente por sua alimentação: recebem apenas mel e frutas, enquanto que as demais recebem sangue.

Os fundadores do batuque e seus descendentes não encontraram, obviamente, tudo o que existia na África para sua prática ritual e aproveitaram os ingredientes aqui disponíveis, seguidamente combinando-os de forma diferente, de modo a elaborar uma cozinha ritual, própria. Da contribuição indígena, Ogum apropriou-se do churrasco (e com farinha de mandioca, tal como é servido na mesa rio-grandense), sendo que a erva-mate é oferecida aos eguns. A 'batata-inglesa', popularizada pela colônia alemã, é uma das comidas preferidas do Bará, enquanto que Oxum gosta da italiana polenta.

Quanto à contribuição portuguesa, os mesmos eguns gostam de arroz (cozido com galinha). A Bará e a Ossanhe se oferece também linguça; e certos templos acrescentam feijões pretos crus ao opete - um bolinho de batata cozida apreciado por Xangô. Outros pratos aparecem também - como o sarrabulho (um guisado de vísceras) - oferecidos a todos os orixás, cabendo aqui alguns comentários. O primeiro é que se observa que o universo da cozinha ritual batuqueira é uma espécie de amostra da culinária de cada uma das chamadas etnias formadoras principais da população gaúcha, tal como uma radiografia desta. Isso, de um lado, ajuda a assinalar o caráter regional do batuque diante de outras religiões congêneres, como o candomblé; e de outro, denuncia a considerável integração de seus devotos (consequentemente, da religião que praticam) no ambiente sociocultural rio-grandense. O segundo é que os deuses Ogum, Bará (sob o nome da Elegbara ou Legba), Oxum ou os eguns (mortos) são conhecidos e cultuados em praticamente todos os locais de influência nagô: África, Américas. Mas o único lugar no mundo, exatamente, onde essas entidades comem tais alimentos é no Rio Grande do Sul.

O ALIMENTO E SEU CONSUMO

O filiado ao batuque classifica os alimentos em duas categorias: as comidas 'de obrigação' e as comidas 'brasileiras'. Brasileiras são todas as que não se preparam com fins rituais, mesmo que possam ser usadas no culto, como é o caso do churrasco. Essa idéia de brasileiro e não-brasileiro aparece em outras expressões, remetendo para a questão da identidade do grupo: as pessoas dizem pertencer à religião 'africana'; o termo 'festa' significa, automaticamente,

cerimônia litúrgica, enquanto que uma festividade qualquer, 'civil', é chamada de 'festa brasileira'. Tudo isso parece indicar que se representam a si mesmos como não brasileiros ou estrangeiros, talvez reflexo do status de excluído da cidadania que o negro continua tendo até hoje no Brasil.

A necessidade de confeccionar um grande volume de comidas determina que seja reservado um bom espaço para as instalações da cozinha. E ali, certamente, encontraremos panelões, fogões a lenha de grande porte, dúzias e dúzias de pratos. Casas, como a da mãe-de-santo Santinha do Ogum, possuem duas cozinhas, uma para 'a religião' e outra para o dia-a-dia.

A responsabilidade na confecção das comidas de obrigação é muito grande, razão pela qual cada casa de religião tem uma cozinheira especializada, sempre 'velha'. Costa Lima (1977), referindo-se ao candomblé baiano, assinala, entre outras importantes observações, que a cozinheira, lá denominada de 'iabassê', tem de ser velha o suficiente para não mais menstruar. Tanto na religião baiana como na gaúcha, uma mulher menstruada de forma alguma pode preparar alimentos rituais.

Com efeito, a elaboração de um simples prato implica uma infinidade de detalhes que tem de ser respeitada. Ocorre que nas solenidades rituais de certas casas o número de animais sacrificados, entre quadrúpedes e aves, pode chegar a centenas. Como foi dito, o orixá exige animais de certas cores. Fica fácil saber qual animal deve ser preparado para tal orixá enquanto está com a pele, mas sem esta as coisas ficam difíceis. A cozinheira, então, tem de estar muito atenta para não trocá-lo. Como veremos, dar uma vítima trocada para um santo

pode ser entendido por este como grande desaforo, provocando sua vingança não apenas contra o ofertante do animal como também contra o dono do templo.

Conquanto o batuque seja uma religião de pobres, seu ritual tem alto custo de manutenção, justamente pela necessidade de sacrificar muitos animais e confeccionar dezenas de pratos rituais. Nas cidades gaúchas há um mercado de animais destinados especialmente ao culto, sendo comum estabelecimentos colocarem piacas como 'vendem-se bichos para a religião' ou similares. Os comerciantes do ramo, que conhecem bem tais detalhes, cobram alto preço por esses animais, acima do valor normal do quilo. Um pai-de-santo tem, assim, de fazer muita economia ao longo do ano para poder promover as solenidades rituais de seu templo.

Os respectivos filiados também contribuem, mas sua parte é invariavelmente menor. É muito comum que os chefes ajudem seus 'filhos' mais pobres a darem de comer a seus santos. No dia da festa, todos - visitas, seja quem for comem sem pagar um tostão, sendo que casas de porte maior podem reunir 400 pessoas em uma única cerimônia. Como se não bastasse, cada um leva para casa um pacote - o mercado - no qual há pequenas porções das principais comidas preparadas. Comer dessas comidas é sacralizar-se, se o mercado permite estender tais benefícios aos familiares que ficaram em casa. A lógica que comanda a ação, aqui, é oposta à ocidental capitalista: nesta, tem prestígio quem acumula bens. Na visão batuqueira é o contrário: tem prestígio quem distribui, porque se o faz é porque pode.

Por trás dessa lógica há uma razão mística: o êxito de um templo e de seu dirigente é atribuído ao seu orixá protetor. Ter condições de dar uma grande festa com muita comida, então, é algo percebido pelos seguidores do batuque como demonstração cabal de poder por parte do orixá e, simultaneamente, da excelência e eficácia do dono da casa, que tem habilidade para utilizar tal poder para satisfazer a clientela, que lhe paga bem. E esse prestígio, é claro, projeta-se também para os frequentadores do templo. Pois pergunta-se: qual iniciado não se orgulhará em pertencer a um templo desses? É válido supor, então, que esse jogo que tem por base a confecção e distribuição suntuosa de comidas, nas festas públicas do batuque, está inscrito nos vetores de prestígio e poder que marcam as relações sociais no culto.

O momento principal de consumir os alimentos, nessas festas, é uma cerimônia coletiva e pública chamada 'mesa-dos-prontos' (iniciados em grau maior).

Uma grande toalha é colocada no chão e sobre ela depositam-se pratos com todos os tipos de comidas rituais confeccionadas. Os prontos, ajoelhados à sua volta, devem comer um pouco de cada uma delas. Pessoas não iniciadas ficam apenas assistindo. Come-se com a mão. Uma rápida incursão por uma antropologia do alimento vai nos levar a pensar, quanto a um prato específico, sobre quem o faz, como faz, com quê, para quem, como e quando ele é consumido. No caso, estamos em presença de pratos étnicos, digamos, que devem ser consumidos de forma também étnica, sem talheres, e por certo tipo de pessoas. Consumir, assim, determinado alimento, e de certa forma especial, corresponde também a uma expressão simbólica que identifica categorias sociais, não apenas quanto ao interior do templo

(prontos/não-prontos), mas também com relação à sociedade inclusiva: batuqueiro/não-batuqueiro.

Encerrada a mesa, começam, ao som de cânticos e tambores, as danças rituais. A coreografia expressa as características místicas atribuídas aos orixás, e duas dessas danças fazem referência à culinária.

Uma delas é a da Oxum Docô, uma velha, cujos gestos sugerem alguém que, tendo um alguidar num braço, mistura massa de farinha com as mãos: "É a Oxum, mexendo o fubá dela".

Outra, de Obá, imita uma pessoa que, em pé, estivesse batendo um pilão. Um aspecto importante dessas danças é que elas colocam diante dos olhos humanos, via dramatização, o universo mítico batuqueiro.

Essa visualização constante, a cada festa, permite que tais representações coletivas sejam, também constantemente, reforçadas em âmbito individual. Em outras palavras, contribuem para a persistência da tradição, elemento em torno do qual, em última análise, o grupo se perpetua e reproduz. E nesse contexto, mais uma vez, observa-se a presença do alimento.

A COMIDA NO CULTO DOS MORTOS

As cerimônias de culto aos mortos, chamadas 'aressum' ou 'missa-de-eguns', também implicam um grande consumo ritual de comida. Os espíritos são especialmente chamados para o festim, que compartilham com os humanos, apenas. Essa participação, entretanto, não é total, como entre homens e orixás, pois embora seja o mesmo alimento que ambos comem, os respectivos recipientes são rigorosamente separados. Isso se deve ao extremo perigo representado pelo egum que, sentindo-se solitário, tenta levar consigo tantos quantos possa de seus antigos companheiros de religião. E ele detém poder para tanto, especialmente nessas ocasiões em que valem oficialmente as suas regras. Partilhar efetivamente com o morto uma mesma porção de alimento seria apagar a fronteira morto/vivo, assumindo a condição de seu igual, o suficiente para ser 'levado'. É importante, então, conservar bem viva a separação entre as duas categorias, mas, por questão tática, manter uma aparência de comunhão.

A 'missa' é um anti-ritual em relação aos deuses, como que uma imagem destes no espelho: reversa. A diferença se traduz pela existência de uma infinidade de detalhes em que as oposições simbólicas entre ambos são diametrais e bem explicadas. Graças ao perigo representado pelo egum (que é ademais muito exigente), detalhes mínimos são obsessiva e rigorosamente seguidos.

Um chefe me relatou caso em que os integrantes de um templo resolveram 'despachar' (mandar embora), junto com os demais restos, os alimentos não cozidos - arroz, feijão etc. - que tinham sido comprados para a ocasião, mas não preparados. Disse achar "aquilo uma loucura", pois tinha certeza de que o morto iria logo manifestar-se irritadíssimo (e, portanto,

ainda mais perigoso), exigindo fogões, botijões de gás, panelas, fósforos, para poder preparar os gêneros alimentícios enviados indevidamente crus.

Tal detalhamento funciona como balizas que mapeiam os territórios não apenas quanto ao mundo dos orixás e ao dos mortos, mas também quanto ao destes e ao dos homens. E o alimento aparece, aí, novamente, como um importante fator no estabelecimento de tais diferenças.

Tal como nas cerimônias para os orixás, sacrificam-se vários animais para os eguns. O sangue é vertido em um buraco feito sob uma casinha - o balé - nos fundos do templo de batuque. A carne dos animais também é cozida, e com ela, além de outros ingredientes, são confeccionados alimentos próprios para a ocasião. Muitos desses pratos são quase idênticos aos dos deuses, não fora a troca de certos elementos. Diferentemente das festas de orixás, as carcaças das vítimas são seccionadas longitudinalmente, sendo a metade direita reservada para os humanos e a esquerda para os mortos.

Prepara-se 'tudo o que a boca come', o que inclui as mais variadas comidas 'brasileiras', especialmente aquelas de que o morto mais gostava. Os pratos rituais - indispensáveis, pois marcam o caráter específico das cerimônias - são o 'fervido' e o arroz com galinha, feitos apenas nesses momentos e evitados em outros, pois são considerados 'comidas de egum'. Batuqueiros mais ortodoxos recusam-se taxativamente, fora das ocasiões prescritas, a comer risoto de galinha, prato de origem italiana muito popular no Rio Grande do Sul, pois mistura arroz e a carne dessa ave, tal como a comida dos eguns.

Os alimentos da mesa de eguns, colocados diretamente no pavimento do salão das cerimônias, são acompanhados por pratos e talheres, para que o morto possa comer. Embora, como disse, se usem apenas as mãos nas refeições cerimoniais do batuque, aqui há comidas brasileiras - e aí a razão dos talheres.

As comidas dos vivos são idênticas às oferecidas aos mortos, mas colocadas em outros recipientes e em locais mais elevados - a separação espacial simbolizando as diferenças. Se em vez do ritual anual de eguns for um enterro, um prato de arroz com galinha ou fervido é colocado sob o caixão, que permanece no salão de cerimônias no templo. Na visão do culto, comer, mesmo por distração, qualquer porção dos alimentos destinados ao egum, como já dito aqui, é se expor à morte certa. Contam-se vários casos de gente que morreu subitamente por ter cometido tais infrações, como o da menina que, por ter comido "só uma pipoquinha do egum, não viu clarear o dia".

Na missa são servidas bebidas alcoólicas, rigorosamente proibidas em rituais para os orixás. O ápice da cerimônia é o 'café', um café com leite acompanhado por sanduíches, bolinhos, goiabada, pão, biscoitos, o que se quiser.

No centro da mesa, oferecida ao morto, são colocados pequenos pratos com porções dos mesmos alimentos destinados às pessoas. Estes ficam ao redor. Cada participante, ombros tocando nos vizinhos, fica de pé em frente à xicara que lhe é destinada, podendo comer com calma, até se fartar. Mas não pode deixar restos, pois o egum imediatamente irá comê-los, isto significando automaticamente a morte do dono dos restos. O oficiante espera que cada um termine e, a um sinal seu, todos se afastam subitamente da mesa.

O ato faz parte de uma série de procedimentos simbólicos correlatos, no aressum, que objetivam fazer o morto entender que não pertence mais a este mundo e que deve se juntar a seus iguais. Aí está, por exemplo, o significado de todos ficarem apertados à volta da mesa, e do pulo: impedir, primeiramente, que o egum se junte aos que estão nela (porque não há espaço); e depois, o deixam sozinho. Negam-lhe, assim, o direito e a alegria de compartilhar, com seus antigos companheiros, das refeições litúrgicas comunais.

Terminada essa parte do ritual, faz-se uma limpeza mística nas pessoas e na casa mortuária, que consiste em esfregá-las com aves vivas e um pacote contendo milho torrado (do Bará), entre outros materiais. Aqui temos, novamente, a presença de certos alimentos que, por pertencerem a orixás, têm o poder de eliminar o contágio do morto. Em seguida, tudo o que não foi consumido é colocado em sacos e levado para a água corrente.

É possível fazerem-se, ainda, outras observações. Uma delas é que a comida é fator-chave tanto para atrair o morto como para afastá-lo, remetendo-o à comunidade de seus pares. Mas sendo-lhe oferecida anualmente - isto é, trazendo-os novamente de volta -, permite que participem da sociedade dos vivos.

Sendo chave da rejeição e da atração, ela em última análise também exorciza a morte-extinção, pois mostra que há uma comunidade depois dela, a sociedade dos mortos.

AS COMIDAS SAGRADAS

Os principais pratos rituais do batuque são:

- Acaçá

Oferecido a Oxalá. Coloca-se milho de canjica branca de molho. Ao amolecer, é ralado em uma pedra até transformar-se em pasta. A massa é enrolada em folhas de bananeiras e cozida no vapor. Só os orixás comem.

- Acarajé

É um bolinho de feijão 'miúdo' frito em azeite-de-dendê. Para

Oxum é necessário descascar o feijão, bastando, para que solte a casca, deixá-lo de molho por alguns dias. Para Iansã é preparado com casca. Ralam-se os grãos em uma pedra. Podem ser oferecidos tanto aos humanos quanto aos orixás. Um aspecto interessante é que as pessoas se ocultam dos olhares alheios quando batem o acarajé, pois acredita-se que a massa pode 'desandar' se outros 'botarem os olhos em cima'.

- Alelé (ou olelé)

É a mesma massa do acarajé posta a cozinhar no vapor e enrolada em folhas de bananeira. É oferecido a Oxum, sendo que os humanos não o comem.

- Amalá

O amalá é um delicioso pirão de farinha de mandioca sobre o qual se coloca um ensopado de carne bovina picada com folhas de mostarda e todos os temperos que se quiser. Pode ser feito com camarão ou galinha, substituindo-se a mostarda por quiabo, dependendo do orixá a que é oferecido. Caso se coloque repolho, torna-se prato de egum. Tradicionalmente, por um castigo que recebeu de Oxalá, o pai de todos os orixás, Xangô Aganju, o moço, recebe o amalá numa gamela. Nas bordas do prato colocam-se seis bananas semidescascadas com as pontas molhadas em azeite-de-dendê. Pode-se homenagear, ao mesmo tempo, Iansã, uma das mulheres de Xangô, acrescentando-se maçãs, que são ofertadas a ela.

O amalá pode ser tanto oferecido para os deuses como para os humanos. É prato obrigatório em qualquer solenidade ritual por duas razões. Em primeiro lugar porque Xangô é o 'dono do barulho', dos instrumentos musicais sagrados, que só funcionarão adequadamente se o seu dono estiver satisfeito, alimentado. E em segundo lugar, porque se a presença de Xangô (que também 'comanda os mortos') estiver garantida, estes não terão oportunidade de intrometer-se na festa, causando problemas. Os Ibêjis (gêmeos) recebem amalá idêntico, mas com caruru, outro vegetal.

- Aorô

Massa de acarajé sem casca que se leva ao forno em forma de bolinhos. Depois de assados são moídos, a eles se adicionando dendê, sal e, por cima, folhas de couve picadas. Há pessoas que os oferecem a Oxum, enquanto outras dizem que são para eguns.

- Atã

Há dois tipos de atã. O primeiro, água com algumas gotas de limão em garrafinhas decoradas com franjas de papel colorido, se oferece apenas para os orixás. Atualmente já se observam refrigerantes industriais de limão.

O outro tipo de atã é uma salada de frutas, todas que se quiser, com xarope de framboesa, água e açúcar, servida em grandes potes de barro, no final das festas rituais, para todas as pessoas que comparecerem. Pertencente a Ogum, essa bebida centra uma das mais importantes dramatizações dos mitos do grupo religioso. A dramatização se baseia numa história mítica que envolve vários orixás.

“Conta-se que Xangô era comprometido com Iansã, deusa muito sensual. Ele era também servo de Oxalá, o Velho, pai de todos os orixás, e como tal encarregado de transportá-lo nas costas, cargo muito honroso. Certo dia, todos os orixás dirigiam-se a uma festa. Ao passar num pontilhão, Xangô vê ao longe Iansã, belíssima e, como se não bastasse, com um prato de amalá nas mãos - a comida preferida do orixá. Perturbado, ele desanda a correr, deixando Oxalá cair no barro. Os outros orixás vêm em grupo, conversando, e não ouvem os gemidos do velho. Mas Ogum, que vinha mais atrás, recolhe Oxalá e coloca-o às costas. O pai de todos está furioso! Como primeira medida, elege imediatamente Ogum como seu servo e, ainda mais, tira Iansã de Xangô e entrega-a para o primeiro. Finalmente condena Xangô a comer em uma gamela - uma humilhação, visto que todos os demais orixás comem em pratos de barro. Ogum, guerreiro e ferreiro, leva Iansã para sua casa, no mato, onde tem sua ferraria. Mas Xangô, que mora numa pedreira próxima, de forma

alguma se conforma com a situação. Então, do alto da pedreira ele canta, chamando Iansã e dizendo-lhe que embebede Ogum para fugir com ele, Xangô. Mas a fuga é descoberta, os fujões são perseguidos e há lutas, pois todos os três são guerreiros. ”

O embebedamento de Ogum por Iansã é dramatizado nos finais das festas por ocasião da 'dança do atã', quando as garrafinhas, juntamente com pequenas espadas, são retiradas do quarto de santo para a encenação. Garrafas são entregues a possuídos por Iansã, e as espadas para os oguns. Ao som dos cânticos e tambores, então, as Iansãs, com atitudes disfarçadas, vão levando as garrafas à boca dos parceiros, mas elas bebem também. Enquanto isso, eles esgrimem as espadas. A cerimônia termina com a simulação de uma bebedeira coletiva entre os orixás que dançam.

- Axoxó

Milho amarelo comum cozido na água com sal. Sobre o milho colocam-se rodela de coco. Há pessoas que dizem pertencer a Oxalá, outras a Obá e outras, enfim, a Xapanã. É comido por orixás e também por pessoas.

Batata-doce frita - É oferecida em rodela, para Iansã, podendo ser saboreada também pelos humanos.

- Canjica

Milho cozido em água. Para Iemanjá, deve ser canjica branca refogada na banha e com sal, cebola e tempero verde. Se for para Oxum, passa pelo mesmo processo e leva ainda dendê. Para Oxalá, deve ser branca e sem sal. A canjica servida para as pessoas, é branca, com açúcar e coco.

- Churrasco

Tal como se prepara no Rio Grande do Sul: carne (de preferência costela) assada na brasa. Acompanha farinha de mandioca crua ou cozida (farofa). É comida de Ogum.

- Cocada branca

Para Iemanjá e Oxalá.

- Ecó

Há vários tipos de ecó e para várias entidades, nenhum deles oferecido às pessoas. Muitas vezes, o que é chamado ecó é um conjunto de pratos com ingredientes diversos. O mais comum é o ecó do Bará, um alguidar com água salgada sobre o qual se colocam três ou sete pingos de azeite-de-dendê, acompanhado de outro com milho comum torrado, e três ou sete batatas sapecadas, dendê e três ou sete balas de mel. Há pessoas que o fazem, para o mesmo

Bará, com pirão de acaçá (mencionado anteriormente) ou farinha de mandioca temperada com sal e salsa. Segundo o pai-de-santo Ayrton do Xangô, outros orixás recebem ecó:

- Xapanã: água com carvão, sete pimentas-da-costa e dendê;
- Iemanjá, água com oito pipocas;
- Oxalá: água, mel e acaçá desmanchado;
- Oxum: água com mel e oito pipocas;
- Iansã: água com cinza;
- Xangô: banana desmanhada em água, farinha de mandioca e dendê.

Tive ocasião de observar ecos para eguns com sangue de aves, farinha de milho e mandioca, azeite de mesa, pó de café e erva-mate.

- Farofa com ovo e linguiça

É para Bará. Vi ser servido, no templo da Babaloa Laudelina do Bará, para as pessoas presentes.

- Farinha-de-Xapanã

Farinha de mandioca pilada com amendoim torrado e açúcar. Comem os orixás e as pessoas. Esta é uma comida que, no passado, as escravas vendiam nas ruas de Porto Alegre com o nome de 'farinha-de-cachorro'.

- Feijão-miúdo com canjica

É servido para Obá, e as pessoas não o comem.

- Frutas em geral

Vários orixás recebem frutas. De maneira geral, as frutas pertencem a Oxum, pois “é a dona da quitanda”. As laranjas e as frutas amarelas a ela pertencem, especialmente. Xangô é o dono das bananas; Iansã, da maçã e da pitanga; Obá, do abacaxi.

- Guisado de língua ou carne de tartaruga

Faz-se um ensopado e serve-se com farofa. Podem comer orixás e humanos. Caso se queira, pode ser servido dentro do casco da própria tartaruga. É comida de Ossanhe.

- Milho torrado

Torra-se o milho, adiciona-se dendê e um pouco de sal. Acompanham sete batatas-inglesas sapecadas e igual número de balas de mel. É para Bará Lodê, da rua, e exclusivo do orixá.

- Milho com feijão miúdo quase torrados

Xapanã. Não é oferecido às pessoas.

- Minhã-minhã - Farinha de mandioca com dendê.

Pertence a Ogum, e só orixá come.

- Molocum - Feijão miúdo cozido e depois temperado com dendê, sal, cebola.

Vai tempero verde em cima. Serve-se para Oxum, e é prato exclusivo dos orixás.

- Nhálas ou nhélas

Comidas exclusivas dos orixás e dos eguns. Fritam-se as asas e pernas das aves sacrificadas. Acompanha uma bolinha de pirão de farinha de mandioca. Em caso de orixá do sexo masculino incluem-se, crus, os testículos dos animais abatidos. Nas nhálas de egum colocam-se apenas os membros esquerdos das aves.

- Odum

Torra-se farinha de milho no forno. Se é oferenda para Oxum vai açúcar, dendê e sal, mas se é para Oxalá não leva dendê. É prato destinado apenas aos orixás.

- Opeté, apeté ou peté

Pasta de batata-inglesa cozida à qual se dá a forma que se deseja, de acordo com o orixá. As pessoas não comem. Observei em forma redonda ou piriforme para Bará Jelu (de dentro de casa) e também piriforme para Bará Lodê, da rua. O de Ossanhe tem a forma de cabaça,

tartaruga ou do órgão humano do qual se pede cura. Algumas pessoas dizem que Iansã come opeté de batata-doce. Opeté de Xangô é piriforme e leva feijões pretos fincados nas laterais.

- Orufá

É um opeté especial para Oxum. Faz-se de batata-inglesa e colocam-se duas miniaturas semelhantes ao lado, que são os Ibêjis (gêmeos). Só orixá degusta.

- Pão

Para Xapanã Velho, associado ao Cristo das Chagas.

- Pipocas

Para Xapanã e Ogum.

- Quindim

Oxum.

- Sarrabulho

Guisado cozido e temperado de miúdos dos animais sacrificados. Prepara-se para todos os orixás e os humanos.

- Fervido

Sopão grosso com farinha de mandioca e pedaços de carne e hortaliças. É comida de eguns, servida também para os humanos por ocasião das solenidades dedicadas aos primeiros.

- Arroz com galinha

É igualmente comida de eguns e servida nas ocasiões mencionadas anteriormente.

ALIMENTO E SAÚDE

Na visão de mundo do batuque, a doença pode ser 'do corpo' - e aí cabe encaminhamento a médico - ou 'do espírito', com causas variadas. Entre as principais temos a desproteção e/ou o castigo, por parte do orixá, quando o seu iniciado não o alimenta convenientemente; ou em casos de não-iniciado, manifestação de um possível orixá, que deseja que ele cumpra a iniciação. No primeiro caso a solução é o restabelecimento do pacto; e no segundo, seu estabelecimento.

Como visto aqui, ambos implicam a oferta de alimentos. Mas a doença pode ser causada, também, por inveja, 'olho-grande' ou mesmo feitiçaria. Nesta última hipótese o motivo poderá ser um egum, que 'se encosta e como que chupa o sangue da pessoa, que vai ficando fraca'. Para inveja, olho-grande ou feitiçarias menores, pequenos rituais bastam.

No templo do pai-de-santo Ayrton do Xangô, por exemplo, se houver necessidade desses serviços o consulente é encaminhado ao quarto de santo, onde ficam os objetos sagrados. Ali há uma fila de pratos rituais como os citados antes, que o pai-de-santo vai passando de cima a baixo, ao longo do corpo do cliente braços, pernas, girando à volta da cabeça.

Se for o caso de egum, faz-se uma cerimônia chamada 'troca'. Parte-se do princípio de que o egum, por ser 'cego, burro e tapado', pode ser enganado. O que ele deseja, em última instância, é o sangue da pessoa, mas, como 'não percebe bem as coisas', é convencido a trocar este pelo de uma galinha, tanto mais que a ave lhe será entregue no cemitério, onde eles 'moram'.

Em casos extremos, tem de se oferecer ao egum um animal maior, que pode ser até mesmo um touro. Mas sempre será indispensável a limpeza mística, o ato de passar no doente os alimentos sagrados dos orixás, cujo poder afastará o egum e permitirá o restabelecimento da saúde de sua vítima.

CONCLUSÃO

Parece que uma simples vista de olhos na culinária ritual do batuque é suficiente para permitir algumas conclusões.

Uma delas é que o fato de Ogum, Oxum, Bará e os eguns receberem respectivamente churrasco, polenta, batatas e erva-mate já sugere que se trata de uma religião do extremo sul brasileiro.

Outra, que a culinária batuqueira expressa uma espécie de radiografia da sociedade riograndense, com suas várias influências culturais.

Uma terceira conclusão é que o alimento não delimita apenas territórios físico-geográficos, mas também do social e do imaginário: conhecer ou não tal universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias da sociedade rio-grandense (não-batuqueiro/batuqueiro).

Mas, do mesmo modo que espelha tais diferenças, o alimento simultaneamente promove igualdades: a identidade batuqueira se realiza também por seu consumo. Já no espaço intramuros dos templos, ele distingue quem é vivo, morto ou divindade. Ou seja, o alimento é símbolo de categorias da sociedade humana e sobrenatural.

Uma quarta conclusão é que ele atua como uma espécie de chave-mestra reguladora no quadro geral das relações sociais e trocas simbólicas entre indivíduos, grupos e instâncias do mundo do batuque - por sua vez inscrito na sociedade gaúcha: de humanos entre si (sejam filiados ou clientes) e entre eles e as entidades sobrenaturais. Isto é, à própria essência e existência do batuque, como um todo, subjaz o alimento. De fato, nele se ocultam os mistérios da natureza humana e divina, o poder e o perigo, os segredos do bem e do mal, da saúde e da doença, da vida e da morte.

Por tudo isso, só posso dar total razão à saudosa Mãe Ester da Iemanjá, quando me confidenciou, literalmente, que “a cozinha é a base da religião”.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CORRÊA, N. O Batuque do Rio Grande do Sul: antropologia de uma religião afro-rio-grandense. Porto Alegre: EdUFRGS, 1992.

COSTA LIMA, V. A Família-de-santo nos Candomblés Jeje-Nagôs da Bahia: um estudo de relações intergrupais, 1977. Tese de Mestrado, Salvador: Pós-Graduação em Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia...

DOUGLAS, M. Pureza e Perigo. São Paulo: Perspectiva, 1976.

FRY, P. Para Inglês Ver. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

Adaptação: Luiz L. Marins

<http://www.luizlmarins.com.br>

KI KI E GBÔ E GBÀ

Awodiran Agboola

22/05/2015



1. *Kí kí ẹ gbó ẹ gbà,*

2. *Ko si ẹdá Olódùmarè*

3. *Ti Ọbàtálá ko ba f'owó*

1. Por favor, ouça e aceite,

2. Não há nenhuma criatura de *Olódùmarè*

3. Que *Ọbàtálá* não ponha as mãos sobre ele.

Olódùmarè encarregou *Ọbàtálá* para fazer o nosso corpo do barro. A grande e antiga divindade foi encarregada de modelar cabeças humanas antes de passa-las para *Olódùmarè* para [receber] a respiração, a vida e alma.

É por isso que ele é chamado de "*ÒRÌSÀNLÁ*" (A Grande Divindade).

Portanto, não seria errado dizer que todos nós vivemos no mundo de *Ọbàtálá*.

Feliz *Ọsẹ Ọbàtálá* a todos vocês.

Sejam abençoados.

- A partir de Araba Oworonsoki Unido, Lagos Nigéria.

FONTE:

AWODIRAN AGBOOLA, *Ki ki e gbo e gba*, Faceboook, acessado em 22/05/2015, disponível em <<https://www.facebook.com/awodiran.agboola/posts/895215920536339>>



Awodiran Agboola

10 h · Editado · 🌐

Ki e gbo ki e gba, ko si Eda Olodumare ti Obatala ko f'owo ba
Translation

Please listen and accept, there is no God's creature that Obatala doesn't
put hands on.

Tradução e adaptação: Luiz L. Marins

<http://www.luilmarins.com.br>

NEWSLETTER MAY 2015

Tradução

Àṣà Òrìṣà /06 Òyó Maio 2015 / 2
Edição Quinzenal

O boletim de hoje ABRE com um campo de Notícias com uma notificação, incluindo um Novo Verso de *Odù Eérindilógún* (16 búzios) e seção Notas Culturais que podem ser de interesse!

Notícias

A Comissão Executiva da Associação Àṣà Òrìṣà Aláààfin de Òyó notifica todos os seguidores interessados neste Boletim Informativo de que a edição deste será mensal a partir de junho.



RC 70064

TRADITIONAL RELIGION WORSHIPPERS ASSOCIATION
ÒYÓ ALÁÀÀFIN

Sàngó Òsun Oya Iyemgboja Egbe Òrúnmilá Èṣà Qbátúayé Ògún
Orò Egúngún Qbátálá

NEWSLETTER

ASA ORISA /06 OYO TOWN May 2015 / 2nd
Biweekly Edition

The newsletter today **OPENS** with a *News Field* with a notification, including a *New Verse* of *Odù Eérindilógún* (16 cowries) and *Cultural Notes* section which may be of interest!

News Field



The Executive Board of Asa Orisa Association Aláààfin of Oyo hereby notifies all the interested followers of the NEWSLETTER that the edition will be monthly starting from June.

HEAD QUARTERS
P.O. BOX 15, PALACE OF ALÁÀÀFIN, ÒYÓ, ÒYÓ STATE, NIGERIA
Mail asacna@gmail.com phone (00234) 80039101918 , 07069687206

Verso Novo

Òsun aprende a adivinhação de *Eérindílógún*
(16 búzios) de *Òrìṣà Nlá*

Com base nos versos do *Òfún Odù*, *Òrìṣà Nlá* ensina
Osun o *Eérindílógún* depois de todos os *Ìrúnmolé*
chegaram do céu.

Breve história de *Odù Òfún*:

Òfún Saa Lefun

Òfún Saa Losun

Òfún Saa ni moriwo ope

Yeeyeye

Òsun Awura Olu consulta o oráculo

Ela foi autorização a *Obaala*

Depois de todos os *Ìrúnmolé* chegarem a terra

Òsun é a primeira mulher entre eles

Mas ela não sabia nada

As pessoas visitavam na para adivinhação

Mas ela não sabia como para consultar

Então, ela decidiu ir e ver *Òrìṣà Nlá*

Òrìṣà Nlá deu-lhe o *Eérindílógún* (16 búzios) e o *Ide*

(pulseira)

E ensinou-a a usá-lo

Chefe Sangodina Agbolori, *Òyó*, estado de *Òyó*,
Nigéria



ÀSÀ ÒRÌSÀ

RC 70064

TRADITIONAL RELIGION WORSHIPPERS ASSOCIATION
ÒYÚ ALÁÁFÍN

Sàngó Òsun Oya Iyemgija Egbé Òrúnmià Egú Qbátúyè Ògún
Orò Egúngún Qbátáà

ASA ORISA /06

OVO TOWN
Biweekly Edition

May 2015 / 2nd

New Verse

Osun learns the divination of Eérindílógún (16 cowries) from
Òrìṣà Nlá

Based on the verses of the *odù Ofun*, *Òrìṣà Nlá* teaches *Osun* the
Eérindílógún after all the *Ìrúnmolé* arrived from heaven.

Short story from *Odù Ofun*:

Ofun Saa Lefun
Ofun Saa Losun
Ofun Saa ni moriwo ope
Yeeyeye
Divine for Osun Awura Olu
She went for permission from Obaala
After all the Irúnmolé arrived into the earth
Osun is the first female among them
But she did not know anything
The people visited her for divination
But she did not know how to divine
So she decided to go and see Orìṣà Nlá
Orìṣà Nlá gave her the Eérindílógún (16 cowries) and the Ide (bracelet)
And teach her how to use it

By

Chief Sangodina Agbolori, Oyo, Oyo State, Nigeria

HEAD QUARTERS

P.O. BOX 15, PALACE OF ALÁÁFÍN, *ÒYÚ ALÁÁFÍN*, STATE, NIGERIA
Mail: asaorisa@gmail.com phone (00234) 08033101910, 07069687206

Notas Culturais

Uma pequena citação do Canto (Oriki) de *Òsun*

Obaala me deu conhecimento

Usei-o para me alimentar

Obaala me deu a pulseira

Para meu orgulho

Ele também me deu os 16 búzios juntamente com ela.



RC 70064

ÀSÀ ÒRÌSÀ

TRADITIONAL RELIGION WORSHIPPERS ASSOCIATION
ÒYÓ ALÁÁFÌN

Ṣàngó Òsun Òya Iyemgija Egbé Òrùnmìlá Ègù Ọ̀bàláayé Ọ̀gún
Orò Ègúngún Ọ̀bátálá

ASA ORISA /6 OYO TOWN May 2015 / 2nd
Biweekly Edition

Cultural Notes

A SMALL QUOTE OF THE CHANTING (Oriki) OF OSUN

Oriki Osun

Nje Obaala lofun mi
Ni imo ti mo fi jeun
Obaala lofun mi nide
Ki n ro mu sola
O fun mi ni eerindilogun
Owo eyu pelu e

Chanting for Osun

Obaala gave me knowledge
I used it to feed myself
Obaala gave me the bracelet
To proud myself
He also gave me the 16 cowries with it.

HEAD QUARTERS
P.O. BOX 15, PALACE OF ALÁÁFÌN, ÒYÓ, ÒYÓ STATE, NIGERIA
Mail asorika@gmail.com phone (00234) 080 39101918, 07069687206

IFA E ORUNMILA



Chefe Olayinka Babatunde Ogunsina Akano Kokumo Adewuyi

ou *Awo Ifatunde*, nasceu em 04 de junho de 1958, em uma família real em *Ondo* estado, Nigéria.

Tradução e adaptação: Luiz L. Marins

O hábito de Orunmila para fazer sacrifícios para ajudar a mais antiga das divindades, Obatalá, deu-lhe a oportunidade de herança abundante de sabedoria e presciência.

Ifá é um meio de comunicação espiritual utilizado por Orunmila para encontrar solução para todos os problemas dos homens, e das divindades. A palavra que Ifá significa "puxar ou atrair ou evocar a boa fortuna". Ela denota o dom divino de Orunmila para atrair bênçãos, prosperidade, riqueza, saúde, riqueza e felicidade.

Ifá não é um Orixá ou Irunmole, mas um meio espiritual divinamente sancionado a Orunmila, para ajudá-lo a exercer as suas funções espirituais e oferecer solução para os problemas da humanidade, sendo estes de natureza física, mental ou espiritual.

Ifá, de acordo com E. A. Odumuyiwa, é **uma forma de adivinhação geomântica** aplicado por Orunmila para trazer para a manifestação da fonte de conforto. É um oráculo que dá as respostas sobre as perguntas feitas para que as ofertas adequadas e petição pode ser apresentada, a fim de garantir a boa fortuna. (O negrito é nosso)

As Tradições dizem que Orunmila é um linguista que entende todas as línguas faladas na terra, e por isso é fácil para ele compreender, comunicar-se e dar conselhos para todas as pessoas.



FONTE: http://www.akamara.com.br/cosmology_id2.htm.

Acessado em 20/05/2015.

Transcrição, tradução e adaptação: Luiz L. Marins <http://www.luizlmarins.com.br>



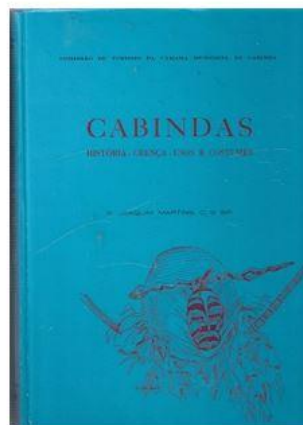
CABINDAS, HISTORIA - CRENÇAS - USOS E COSTUMES

P. JOAQUIM MARTINS, C. S. SP.

(Historiador Laureado de Cabinda)

1972

CAPITULO IX



PLANTAS MEDICINAIS, SEU USO E APLICAÇÃO

A par do Nganga-Nkisi, existe o Nganga-Meza - (Lieza, pl. Meza - folha, folhas) o «feiticeiro» das folhas, o curandeiro-ervanário. Não raro, mas atribuindo os bons resultados obtidos antes a suas maningâncias e sortilégios, o Nganga-Nkisi também se faz passar por Nganga-Meza.

O que se dedica só à ervanária é, em geral, um Nganga-Meza bastante sério. Procura, não haja dúvida, resguardar o mais possível os segredos da sua arte e das folhas e plantas medicinais. A preocupação que tem em dar com a doença, debelá-la e curá-la, é tanto maior quanto é certo não ter interesse algum em passar por fazer mal ao doente ou até por o ter envenenado, caso venha a falecer.

Os povos da antiguidade deitaram sempre mão dos remédios da natureza. As gentes do País Cabinda não fizeram exceção à regra.

Muitos, de entre esses povos, foram célebres e magníficos ervanários. Das terras de Cabinda saiu o velho Luís Sambo que, ao morrer, deixou os seus conhecimentos ao neto, José Sambo, hoje muito bem estabelecido, como ervanário, no centro da baixa da cidade de Luanda.

Podemos precisar que Luís Sambo era natural de Lândana.

Foi aluno dessa Missão. Em 1890, quando o P. Krafft seguiu para a fundação da Missão de Malange, Luís Sambo acompanhou-o.

De Luís Sambo se diz ter descoberto cerca de 450 plantas medicinais, entre as quais uma com que curava a tuberculose.

A lista das plantas que apresentamos, sua aplicação e emprego, à exceção de uma meia dúzia (esta dos estudos do Ir. Evaristo Campos, C. S. Sp. e do Ir. Gillet, S. J.) foi por nós recolhida diretamente da boca dos naturais do interior de Cabinda e muitas vezes depois de vermos a sua aplicação e resultados obtidos.

Podemos mencionar os nomes de Catarina Buiti, Estanislau Kimpolo, Pedro Nkonde, Cecília Mangovo, etc.

Os nomes botânicos procurámo-los nos estudos de Gosseweiler, de E. de Wildeman e M. Vermoesen (in Congo, 1922 - citados pelo P. Bittremieux).

"ALGUMAS PLANTAS ÚTEIS E NOCIVAS DO PAÍS DE CABINDA" POR EVARISTO CAMPOS.

BANGU-NZEKETE - (*Carpolobia alba*)

A raiz, limpa, e muito bem mastigada, sorvendo-se lhe o suco, ou colocada em infusão numa garrafa com água, que se deve agitar fortemente, bebendo-se a água da infusão aos golos, é usada contra as doenças de ventre.

BATA-BATA - (*Swartzia setellarcoides*)

O látex, branco e gomoso, é usado em loções na cura de conjuntivites e outras afecções oculares. Há uma outra espécie de BATA-BATA, a *Farva salutaris*. Suas folhas são usadas em infusões e cozimentos para debelar a blenorragia e outras doenças das vias urinarias.

BIVA-BIBIVA

Pequeno arbusto. Golpeia-se e recolhe-se a seiva, que é leitosa.

Atua como purgante. Adultos: 3 a 4 gotas num copo de vinho de palma. Crianças: 1 a 2 gotas.

Efeito rápido e violento.

BUNZI - (Alchornea cordifolia-Muell)

Arbusto dioico. A raiz, fervida em água, bochechando-se essa água depois de morna, é usada contra as dores de dentes.

As folhas ou raízes mastigadas são empregadas para o mesmo efeito. Chá da casca e entrecasca, depois de bem limpa, empregada contra a diarreia sanguínea. As folhas, lavadas e pisadas, aplicam-se na cura de feridas; fervidas, nas contusões.

BUZAZANGI - (*Albizzia Leboek* (Bent?))

O chá das folhas é usado contra a diarreia sanguínea.

KIKUALA (I) - (*Pausinystalia yohimba*, Pierre ex Beille)

A casca, que contém alcalóides, mastigada ou em infusão em bebida alcoólica, é usada como estimulante ou excitante erótico. Há ainda as espécies: *P. angolensis* Wernham e *P. Mayumbensis*, R. Good.

Referindo-se à *P. angolensis*, Gosseweiler escreve: «Desconheço o resultado dos estudos feitos por Raymond-Hamet com a casca desta, árvore.»

KILOLO-KINTANDU - (*Annona arenaria*, Thonn)

O chá da entrecasca é usado contra a diarreia. Tomar duas ou três vezes ao dia. O mesmo chá também para combater à tosse.

As folhas, mastigadas, sorvendo o suco, são usadas contra os gases intestinais.

KIMBANZA - (*Eleusine indica*)

Arbusto das planícies que contém um bom tanino com que costumam tingir as redes, pintar as panelas, etc. Nas redes dá uma cor castanho-escura; nas panelas, aplicado em quente ao saírem do forno da cozedura, dá preto. O chá da casca e entrecasca, bem limpas, é usado contra a diarreia.

Mais: depois de tirar a parte exterior da casca, raspar bem até ao pau uma boa quantidade. Deixa-se em infusão, num recipiente com água, até tomar a cor vermelha-arroxeadas.

Juntasse-lhe uma colher de sal, o máximo duas, conforme a quantidade de água. Coa-se e guarda-se.

Essa infusão a usam na cura de névoas oculares ou até em vista fraca e cansada. Usamos o tratamento na cura de uma névoa ocular de um cão. Deu certo resultado. O nativo Tomás Pequeno, do Fubu, afirmou ter usado nele próprio e com bom resultado. O chá da casca, depois de bem limpa, também é usado contra as dores de dentes.

KINZIKILA-NKUEKEZE

A raiz, bem raspada, fervida em água juntamente com sumo de limão, é usada em lavagens na cura de blenorragia.

KUAKU (Ki-Bi) - (*Oncoba dentata* - ou *Lindackeria dentata* (Oliv.) Gilg?)

Folhas desta planta juntamente com as da NSASA - (*Pachystela Brevipes*, Baill), de MVANZA - (*Pentaclethra macrophylla*), as de MBAMBA - (*Croton olígandrum*), as de NIOMBA (LOMBA (O) (*Pycnanthus Kombo*) e as de LISISA-SISA (*Afromonum Laurentii*) são usadas contra a febre em suadoiros.

Procede-se do modo seguinte:

Essas folhas, tantas de uma qualidade como da outra, mais ou menos, são fervidas em conjunto em panela tapada com folhas de bananeira, que são amarradas aos bordos da panela para que não saía o vapor de água.

O doente cobre-se com cobertores, sacos, esteiras e não sei que mais. Debaixo dessa «cobertura» toda deve estar sentado ou de cócoras, tendo à sua frente a panela. Com um pausito ou com os dedos irá furando as folhas de bananeira que tapam a panela, recebendo assim todo o vapor que dela vem. Usado na cura de febres.

LIAKA - (*Manihot utilissima*). Mandioca.

Quando sentem um furúnculo a começar, tomam folhas de mandioca, que aquecem muito bem ao fogo, e aplicam-nas sobre o local. Não raro acontece que os furúnculos desaparecem ou não se desenvolvem mais.

Deitam mão do mesmo processo para fazerem desinchar as mãos, pés, etc.

LIAMBA - (*Cannabis sativa*, L. - *Cannabis indica*) -Cânhamo.

Fumam as sementes e folhas. É um forte narcótico e estupefaciente. É a Marijuana.

LIBA - (*Elaeis guineensis*). Palmeira do dendê.

As raízes novas e tenras, depois de pisadas, são usadas como estimulantes dos órgãos sexuais masculinos. O mesmo fazem com as raízes do coqueiro - (*Cocus nocifera*).

LIBUMBULU - *Mamordica balsamina*)

Morde ou dói a barriga? Pisam-se muito bem folhas de Libumbulu. Deitam-se num copo com água, mexendo-se muito bem. Passado algum tempo de infusão, coa-se e toma-se. Dizem atuar como vermífugo, sobretudo nas crianças. A seiva é usada, com bons resultados, na cura de feridas. Também pisam os frutos (vermelhos) e folhas que tomam em chá contra os vermes intestinais.

LIFUBU - (*Ananassa sativa*, Lindl.). Ananás.

Vimo-lo aplicar na cura da varicela e até varíola. Descasca-se o ananás. Em seguida, com uma faca, vai-se raspando. Pisam-se muito bem duas ou três colheres de sal. Junta-se este ao ananás já raspado de modo a fazer-se uma massa homogênea. Esfrega-se o corpo com esta mistura duas vezes por dia. Antes da aplicação o doente deve lavar-se, mas só com água fria. Bons resultados se conseguem. O certo é que são mui raros os nativos de Cabinda com marcas de varíola.

LIIUKA - (Crassula?)

Usado contra as dores de ouvidos. Pisam-se muito bem as folhas tenras e deixa-se cair o suco, espremendo, nos ouvidos. De resto, o termo LIIUKA faz-nos lembrar o verbo KUA = ouvir, e a expressão: Ngeie likua? - Tu ouves?

LIKAZU - (Cola Ballayi - Cola acuminata)

A noz de cola é usada como estimulante e peitoral. Também a usam como narcótico (?). Os nativos, sobretudo os mais velhos, mastigam quase continuamente a noz de cola. Actua sobre o sistema nervoso e muscular. Colocada em infusão em vinho ou aguardente dá óptimo tónico e estimulante. Isto o vimos fazer até a europeus.

Ao doente que fraturou uma perna, braço, etc., etc., usam, antes de amarrarem as talas que devem manter direitos os ossos, fazer uma compressa de casca de Likazu bem pisada. Antes da aplicação da compressa o local deve ser esfregado com sabão.

Este processo o vimos empregado num nativo que havia partido as duas pernas e em vários lugares cada uma. O endireita era um verdadeiro «artista». O doente ficou perfeito. O Likazu também é muito usado pelos feiticeiros e curandeiros. Costumam mastigar a noz de cola e borrifar com ela os consulentes: Kufula makazu. Borrifam-lhes a testa, os ouvidos, etc., etc.

LILEMBA-LEMBA - (Brillantaisia alata)

As folhas servem para temperar e tornar menos duras as galinhas, segundo afirma o Ir. Gillet, S. J.. É também planta usada em feitiçaria e magia. Quando o filho se zanga com os pais não poderá ter sorte na caça ou na pesca, etc. O filho vai, então, ter com o pai para fazerem as pazes. O pai diz tudo quanto tem contra o filho, o que lhe vai lá dentro... Finda a «confissão» dá-lhe a benção (Kuvana miela) e entrega-lhe algumas folhas de «Lilemba-Lemba» a fim de passar toda a discórdia.

«Lilemba-Lemba» vem de LEMBA - adoçar, acalmar. É, pois, a planta, o «Lilemba-Lemba», que leva e dá a calma. Por isso é plantada junto dos locais onde se resolvem as questões do clã para dar a calma aos que tratam desses assuntos!

LILOLO - (Carica papaya)

Fruto muito alimentício e, sobretudo, um ótimo auxiliar da digestão.

As sementes, tomadas ao natural, usam-se como laxativo.

Com as folhas envolvem muitas vezes as carnes, especialmente frangos. Dizem que torna a carne mais tenra.

LIMANU - (*Citrus limonia*, Osbeck)

O P. Merolla afirma que foi com algumas gotas de limão que se livrou, que serviu de antídoto ao veneno que lhe haviam ministrado. Mas qual veneno? Isso não diz.

LIMONA - (*Ricinus communis*, L.)

A seiva é usada na cura de cortadelas, golpes recentes. As sementes mastigadas, as usam como purgativo.

LINDULI-NDULI - (*Quassia africana*, Baill - *Cinchona calisaya*)

As folhas, depois de bem pisadas, colocam-se em infusão num copo de água. Essa infusão é usada, sendo coada, quando se urina sangue. Podem beber-se dois a três copos por dia e durante um ou dois dias.

O suco que se pode extrair das folhas, mastigadas e sorvendo-se lhes o suco, é usado contra as dores de ventre. Casca e folhas são também usadas como febrífugo. Com esta planta tratam o sarampo e varicela.

Procedem do modo seguinte: As folhas, bem pisadas, misturam-se com Nzo-Mpati (Casa da Mpati), ninho da mosca esfex, depois de bem moído. Faz-se uma pasta bastante consistente com as folhas e o pó do ninho da Mpati. Esfrega-se o corpo dos pacientes duas vezes ao dia com essa mistura. Antes de cada aplicação, tomar banho em água fria. Bons resultados obtidos.

O chá da entrecasca, contra as dores de dentes. Folhas cozidas e esfregando o corpo com elas, contra a sarna.

LINHO-NHOKA - (*Cassia occidentalis*, L.) – É o fedegoso.

Chá das folhas, quando as fezes são purulentas, a água, depois de nela terem estado raízes desta planta em infusão, contra as dores de ventre.

Chá das raízes, na cura da blenorragia ou quando se tem retenção de urinas.

Chá das folhas ou raízes, usado com muito bons resultados, na cura da icterícia. Não deve beber-se de outra água durante o tratamento. Não usam dieta.

Folhas e raízes, em chá, na cura de febres palustres.

As sementes torradas, moídas e fervidas, dão uma bebida contra os vermes intestinais.

A planta, pulverizada e diluída em água, é usada como febrífugo e purgativo-calmante. (Na A. E. F., em tempos, havia séria proteção a esta planta).

LISISA-SISA - (*Fromomum Laurentii*)

Também lhe chamam (cf. em Gosseweiler) Ukisia-Nsisa, Nsika. Usa-se na cura da sarna. Procede-se da mesma forma como com o Linduli-Nduli para a cura do sarampo, isto é, pisando-se muito bem o caule e folhas da Lisisa-Sisa juntamente com os ninhos Nzo-Mpati.

É também planta usada em feitiçaria e magia. Nas suas apresentações e danças, os Zindunga costumam trazer um ramo de Lisisa-Sisa seguro entre as espáduas fazendo-o sair, com a flor, por cima da cabeça.

LISUSU-SUSU - (*Ocimum arborescens*?)

O chá das folhas é usado contra as dores de cabeça e contra a febre. Contra as dores de cabeça também usam pisar as folhas e colocá-las nas narinas. Chá das folhas, ainda usado nas constipações.

Os nativos têm o Lisusu-Susu como sendo o alho e cebola indígena.

LITOBÁ-TOBÁ - (*Physalis minima*)

Folhas trituradas e diluídas em água, é usada esta água como calmante e obstruente (Ir. Evaristo). Deve usar-se em pequenas doses, uma vez que é bastante venenosa esta planta. É o «alquequenje venenoso. »

LITONDE - (*Lentinus tuberregium*)

Comestível, quando novo e tenro. É planta «feitico».

MAVUMA-VUMA - (*Palisota ambigua*)

A seiva desta planta e a da árvore MBENENE é usada na cura de furúnculos. Sentindo-se aparecer algum, costumam dar uns golpes no local untando. Depois com a mistura da seiva dessas duas plantas.

LOKA - (Cussonia Brieyi, Dewild.)

Loka-Loka, ou Madungo Mankombo. A casca, depois de limpa, bem raspada e lavada, usa-se na cura de feridas.

LUBOTA - (Milletia Demeusei)

É árvore sagrada.

As suas folhas, afirma o Ir. Gillet, s. j., colhidas ao cantar do galo e cozidas em água, dão uma eficaz bebida contra os vermes intestinais.

LUBULA-NDUMBA

Lubula-Ndumba significaria, em perífrase, o seguinte: estar com atenção para ver quando pode ir ter com a «Ndumba», a mulher de vida fácil. É um pequeno arbusto. Parece-nos da família da Urena lobata.

A casca, muito bem pisada, é usada na cura de feridas, em curativos diários, depois de muito bem lavado o local. Conseguem-se bons resultados.

LUSAKU-SAKU - (Cyperus sp.)

As partes nodosas das raízes dão uma polpa usada contra a dor e para defumar os feitiços (Ir. Gillet.)

LUTABULA

É uma trepadeira. As folhas usam-se na cura de feridas. Depois de aquecidas um pouco ao fogo, a seiva dessas folhas é espremida sobre a ferida. Uma dessas folhas, depois, é colocada sobre a ferida que, de início, deverá ser bem limpa com água quente.

LUTETE-LUMEME - (Picralima Klaineana, Pierre)

Quando a barriga «morde», tomam-se as sementes e casca desta árvore depois de fervidas em água ou mastigadas simplesmente. As sementes são muito amargas. Quando se sentem dores provocadas pela quebradura usa-se do mesmo modo. Dizem que se obtém certo alívio.

LUZIZI - (*Ipomaea* sp.)

As folhas, depois de limpas e pisadas, são espremidas sobre as feridas até deixarem cair algumas gotas de suco. Por cima da ferida aplica-se uma outra dessas folhas, 'bem lavada, e áta-se a ligadura.

MALEMBOZO - (*Carpodinus rufinervis*, Pierre?)

Malembozo ou Nlembozo. As folhas desta trepadeira mastigam-se quando se sentem os dentes embotados. Em chá, as folhas são usadas contra a tosse forte. Dizem ainda que as folhas, pisadas e esfregadas no corpo, têm o condão de entorpecer as cobras que, então, não ferrarão.

Usam fazer isto sobretudo quando sobem às palmeiras onde, com frequência, se encontra a cobra Nlimba. Daí o adágio: Nlimba ukandikila ngazi - A Nlimba proíbe cortar o dendê.

MANGUEIRA - (*Mangifera Indica*, Linn.)

Folhas e casca cozidas na água dos banhos das parturientes como adstringente.

MBALA-TALI - (*Dioscorea alata*)

As folhas, pisadas e esfregadas no corpo, usam-se contra a febre.

MBAMBA - (*Croton Oligandrum*, Pierre)

As folhas são usadas em suadoiros. Veja-se em KUAKU.

MBANZA-NKUMA

A casca bem limpa e fervida. Bochecha-se depois a água contra as dores de dentes.

MBENENE (ou só MBENE) - (*Conopharyngia angolensis*, Staf.)

Os frutos, cozidos com mandioca, costumam dar-se às cadelas que não tem leite para alimentar os filhos. Afirmam que faz vir o leite. É interessante saber-se que mamãs, seios, se chamam, precisamente, Mabene. Para pessoas toma-se só a água depois de nela ferverem esses frutos. A água fica leitosa.

Também usam ferver simplesmente dois ou três frutos na comida da mulher que não tem leite para amamentar o filho. Dizem que secozerem mais de dois ou três frutos pode produzir efeito de purgante.

A casca da MBENENE, limpa e depois de muito bem raspada, deita-se numa garrafa com água ou vinho de palma juntamente com uns quatro grãos de pimento indígena (*kindungu* - *Capsicum frutescens*, Linn).

Este «composto» costuma ser usado para cura da quebradura recente, logo que se sente. Toma-se, mais ou menos, conforme as dores que se sentirem. Um golo de cada vez. Isto deve usar-se logo que se sentiu quebrado. Afirmaram-me, e dando nomes de pessoas que assim procederam, que dá bom resultado.

A seiva de MBENENE, juntamente com a de MAVUMA-VUMA, é usada na cura de furúnculos. Vejase Mavuma-Vuma.

MBILI - (Canarium Schweinfurthii)

A resina é usada em cáusticos e cataplasmas. Essa resina também serve de incenso e até o dão como sendo o verdadeiro. Gosseweiler escreve: «Do tronco desta árvore exsuda uma resina que é tida por um dos mais eficazes e célebres medicamentos da farmacopeia africana».

MBUILU-BUILU

As folhas desta planta, bem pisadas, são colocadas em infusão, em água, durante algum tempo. Coad a água, toma-se duas a três vezes ao dia contra a diarreia ou mesmo dores de ventre.

MOMBAGA-NKUEKEZE

As raízes e folhas deste arbusto, depois de bem trituradas, as usam os naturais em inalações ou fricções na cura, respectivamente, de dores de cabeça, constipações e dores de peito.

MPALA-BANDA (MPALABANDA) - (Hymenocardia acida, Tul)

Chá da entrecasca administrado aos garotos, quando as fezes não são normais.

MPUNGA (ou TUNGO) - (*Urena lobata*)

A raiz é empregada para alívio de incômodos intestinais, em chá ou mastigando-a depois de bem limpa.

MUAMBA - (*Polyalthia suaveolens*, A. C.)

Chá da raiz, depois de muito bem raspada, usa-se contra as lombrigas.

MUMBIEMBE (*Mimbienbe*)

É uma trepadeira. O caule muito bem pisado é usado contra os furúnculos.

MVANZA - (*Pentaclethra macrophylla*, A. C.)

Chá da entrecasca usado contra as dores de ventre. Deve tomar-se duas a três vezes ao dia. Usa-se também em suadoiros. Veja-se em KUAKU.

MVOKA - (*Persea gratissima*, Gaertn - *Laurus Persica* (?))

O fruto é um forte alimento. É o abacate. As folhas são peitorais, estomacais e usadas na cura de feridas.

Chá das folhas para os rins. O caroço é adstringente e é também um tintorial indelével. Vimo-lo ser usado na marcação de roupa. Esta, colocada sobre o caroço é picada no formato ou com os números que se desejam. Usam também comer o abacate como estimulante erótico.

Os abacateiros do País de Cabinda dão frutos muito grandes e muito gostosos, maiores do que as maiores pêras que se possa encontrar na Europa.

MVOKE (MAVOKE) - *Landolphia ochracea*, R. Schum?)

As folhas, depois de muito bem pisadas, ficam em infusão em vinho de palma. Não deixar muito tempo, não esquecendo que o vinho de palma ao segundo ou terceiro dia está fermentadíssimo. Usa-se contra a prisão de ventre.

NFINGU- (*Abrus precatorius*, L. ou *Abrus pulchellus*)

As folhas, ou mastigadas sorvendo-se lhes o suco ou, depois de pisadas, postas em infusão num copo de vinho de palma, usam-se para combater a tosse.

NFUTA-FUTA (Mafuta-Futa)

Ferve-se a casca em água, que toma a cor vermelha. Depois de frio, toma-se este chá na cura da blenorragia umas três vezes ao dia.

NGUBA-NGUELO - (*Jatropha curcas*) - Purgueira.

Da semente se extrai óleo purgativo. Daí o nome «purgueira»,

NHONDO (Zinhondo)

A seiva é purgativa. Adultos: 3 a 4 gotas num copo de vinho de palma. Crianças: 1 a 2 gotas, conforme a idade.

NKAIA

As folhas, bem pisadas, chegam-se ao nariz contra as dores de cabeça.

A raiz raspada e chegada ao nariz é um excitante fortíssimo e usa-se contra os desmaios ou quando se está variado e com febre. Ou se lhes dá a cheirar, aos desmaiados, ou mesmo se lhes mete no nariz.

NKAFU

Usado na cura, dizem, das hemorroidas (Luilua).

Procede-se do seguinte modo: Deitam-se ao fogo duas ou três pedras até ficarem o mais quente possível. Enche-se uma bacia com água fria, onde serão lançadas essas pedras depois de muitíssimo quentes.

A bacia é coberta por palitos ou pequenas ripas entrelaçadas a fazer uma espécie de grade, sobre as quais, e tapando tudo totalmente, se espalham folhas de NKAFU.

O indivíduo coloca-se em posição de receber o vapor diretamente e aproximando-se o mais que possa. Faz-se isto duas vezes por dia, de manhã e à noite, até ficar curado... O indígena NGAKA, da aldeia de Kai-Kongo, tendo andado por hospitais e postos sanitários, sem resultado, acabou por se curar totalmente por este processo, me contou ele.

NKA-KASA (ou NKASA-KASA) - (*Albizzia fastigiada*)

A entrecasca, bem espremida juntamente com a seiva de NKUISI, aplica-se nas narinas contra as dores de cabeça.

A casca, depois de bem raspada e pisada, usa-se na cura de feridas. A entrecasca e casca, limpa e pisada, é usada em chá juntamente com a NSENGA (*Musanga Smithii*) e um pouco de pimento contra a tosse. Adoça-se o chá.

A seiva é usada em lavagens externas contra afecções de origem sifilítica.

NKAKATI (*Minkakati*)

Contra a tosse. Raspa-se a parte interna da casca, que se ferve em água com sal e pimenta (*kindungu*; *biázi*). Depois de coada, toma-se duas a três vezes por dia.

NKANGA-LUBUMA (outros lhe chamam Nguba-Nguelo?) - (*Jatropha Curcas*, Lin.)

Nkanga-Lubuma, traduzido à letra, daria: amarrar o golpe. A casca bem pisada, é, na verdade, aplicada na cura de feridas, golpes.

As sementes são purgativas e em larga escala. Alguém tomou, sem saber os efeitos, duma só vez, umas 15 a 20 sementes. Dizem ser muito gostosas. Pouco tempo depois de as haver tomado começou a sentir-se indisposto, resultando dessa indisposição vômitos contínuos e amiudada purgação (diarreia) seguida de cólicas violentas.

Em um aluno da Missão, que somente tomou umas 4 a 5 sementes, agiu como purgante.

NKASA - (*Erythrophloeum* Le - Testui -A. Chev.)

É a chamada «CASCA». A casca desta árvore, que contem forte alcaloide, usava-se (e não se usa?) Nas provas judiciais entre os indígenas. Pode atuar como purgante ou como emético.

Atuando como emético, vomitando, portanto, tomam (ou tomavam) o facto como inocência do indivíduo. Dizem que os curandeiros sabem bem dosear.... Escapará quem mais pagar e, portanto, o que conseguir vomitar o veneno.

Gosseweiler diz que está árvore não é idêntica ao «manconé» da Guiné Portuguesa, mas que, contudo, a sua «casca» é empregada, segundo consta, nas provas judiciais, no Congo e Maiombe».

NKATU - (Opuncia ficus indica)

As folhas usam-se na cura de feridas. São aquecidas ao lume e aplicadas no local ferido. O doente, o ferido, por sua vez, também deverá ficar junto ao fogo com a parte doente para ele voltada.

As folhas, bem pisadas, são usadas em cataplasmas emolientes.

NKAZU ou MPINGA-a-MPUTU - (*Anacardium occidentale*, Lin.)

É o cajueiro. Chá da casca, na cura dos diabetes e também contra a diarreia.

NKAZU-NKUMBI

Faz-se chá da casca, depois de bem limpa. Contra a diarreia sanguínea.

NKONDO - (*Adansonia digitata*, Lin.) - O Embondeiro, Baobá.

A polpa do fruto, que é branca e ácida, usa-se, depois de seca ou em infusão, na cura de hemoptises e desinterias. Da casca e folhas dos ramos novos fazem chá preventivo contra febres palustres.

NLI-LIBU (ou Nlibu-Libu)

Casca fervida, coada e tomada como chá, contra a tosse quando a expectoração é difícil.

NLOMBA (Niomba) - *Pycnanthus Kombo*, var. *angolensis*)

Chá da entrecasca juntamente com a de NKUMBI (*Lannea Welwitschii*) e a de NFINGU (*Abrus precatorius*) e juntando-se-lhe ainda a flor de NKUISI, quando se sente o corpo moído e dorido.

No primeiro dia tomar umas três vezes e, melhorando, uma vez por dia.

NLUNGU (Inlungu)

Chá de entrecasca contra a tosse

NSAFUKALA (SAFUKALA) - (*Pachylobus pubescens*, Vermoes)

Chá da entrecasca, três a quatro vezes ao dia, na cura da diarreia sanguínea. É da resina desta árvore que os naturais costumam fazer tochas.

NSAKA (Zinsaka) - (*Sideroxylon dulcificum*, D. O.)

É um arbusto. Seus pequenos frutos gozam da fama de converter a acidez dos frutos em doçura agradável. As propriedades dulcificantes encontram-se na polpa fina e tenra do fruto, que é avermelhado.

Os indígenas têm mesmo um provérbio alusivo: Lifubu nkuá-nganzi: Muntu nsaka nlendula. O ananás ácido: O homem acalma (essa acidez) com a Nsaka (ou SAKA). As mesmas propriedades são atribuídas ao *Thaumatococcus Danielli*. A este os indígenas apelidam de NSAKA-MBANDA.

NSAKU-SAKU - (*Symbopogon densiflorus*, Staf?)

Torra-se o tubérculo desta planta muito bem torrado, reduzindo-o depois a pó. Juntamente se torrarão também folhas da liana NSONGO-NZADI. (Lepra -Nsongo buazi).

Ao pó torrado conseguido junta-se-lhe um pouco de pólvora, pisando tudo junto. Esta mistura é deitada em dois ou três litros de vinho de palma, que se deixou fermentar durante uns dois dias.

Empregam esta mistura nos leprosos. Antes de se aplicar o «medicamento» devem limpar-se e raspar-se as crostas das feridas. Depois de untado, o leproso vai para o sol.

Colhem-se bons resultados com esta aplicação? Não o pude saber ao certo. Mas imagina-se o tormento do pobre leproso.

NSASANGA (NSA-SANGA) - (Ricinodendron africanum, M. A.)

Limpa-se muito bem a casca. Ferve-se em água ou vinho de palma. O vinho ou água em que ferveu a casca, depois de bem coada, é usada nas parturientes para facilitar a expulsão das secundinas, quando há dificuldade nisso.

NSALA - (Omphalocarpum Brieyi - Dewild)

Chá da casca, depois de limpa, usado contra a furunculose.

NSALA-BAMBOKO

O mesmo que NFINGU.

NSANO - (Ongokea Gore (Hua) Pierre)

A seiva da casca, esfregada sobre o ventre, dizem facilitar a evacuação, quase provocá-la agindo como purgante! ...

NSASA (Insasa) - (Pachystela Brevipes, Baill)

Usadas, as folhas, como suadoiro contra as febres juntamente com as folhas de outras plantas. Vide KUAKU.

NSENGA - (Musanga Smithii)

A seiva é usada na cura da blenorragia ou quando há retenção de urinas. É tomada por via bucal misturada com água ou vinho de palma.

NSONHA - (*Synadon dactylon*).

É a grama. Chá das raízes usado como diurético.

NTUMBI

Chá da casca e entrecasca contra as dores de barriga.

NTUMBI-NTANDU

A raiz, bem lavada e bem raspada, é colocada em água e pisada, depois, dentro dela. Dessa água, depois de coada, bebe-se duas ou três vezes por dia na cura da diarreia sanguínea. Ordinariamente, dizem, bastará um só dia.

Pode causar um pouco de prisão de ventre, que passará dentro de um ou dois dias.

SASABU - (*Thonningea sanguinea*)

É uma balanófora. Aplicam, os frutos no baixo ventre na cura da incontinência de urina, durante a noite (P. Bittremieux).

TAKULA - (*Pterocarpus tinctorius*)

Um género de pau sândalo. Os naturais usam pintar-se com o cerne, reduzido a pó - ao que se chama Tukula - em certas circunstancias e cerimoniais.

Não deixa de ter, porém, certas propriedades medicinais servindo para livrar a pele de irritações, pequenas «sarnas», adquiridas nos capinais por onde passam pessoas, e tornando a pele muito macia e sedosa.

TEBE - (Musa paradisíaca) - Bananeira

Tornar casca de banana, casca e sumo de limão e felugem.

Mete-se tudo a ferver; numa panela com água. Logo que ferva tira-se para o lado. A «pasta» aplica-se em frio no tratamento das bôbas, Pian.

TINHO-NHOKA - (Datura stramonium)

As folhas, sacas e fumadas, são usadas contra a asma.

VUNGA-KIMPEMBE

As folhas, muito bem fervidas e depois de migadas muito miudinho, usam-se na cura de feridas. A ferida é muito bem limpa e isolada por uma fina ligadura. Por cima dessa ligadura é que se colocam as folhas fervidas e migadas, ligando-se novamente.

ZINGITILA NKUEKEZE

É uma espécie de trepadeira. As folhas, pisadas e chegadas ao nariz - têm um cheiro muito activo - são empregadas contra as dores de cabeça. Na cura de furúnculos usa-se esfregar o local com estas folhas, antes de o furúnculo rebentar. Aconselha-se a não demorar a fricção e muito menos a atar as folhas directamente ao corpo. Queimariam.

(Continua...)

